

Menu d'automne

Entrée-plat 22€

Plat-dessert 18,50€

Entrée-plat-dessert 27€

- ENTREE -

SALADE BELLE AVENTURE

Salade, magret fumé, lardons, figue rôtie, graines de courge

BRUSCHETTA VENDÉENNE

Pain, purée de moquette, jambon de Vendée, sauce mizotte

POELON D'ESCARGOTS

Escargots de Beaulieu-sous-la-Roche, noix, persillade, crème, oignons, jambon de Vendée

VELOUTÉ DE POTIMARRON

Velouté de potimarron, huile de noix

- PLAT -

RATA DE SEICHE

Seiche, pommes de terre, carottes, poireaux, champignons

JOUE DE PORC CONFITE

Porc FR confit dans la graisse de canard, carottes couleurs glacées

FAUX-FILET FRITES

Boeuf FR 200g, frites rustiques maison, salade

Sauce au choix : Roquefort, Maître d'hôtel, Poivre, Échalote, Moutarde

RISOTTO AUX CHAMPIGNONS

Riz, champignons, tuile de parmesan

- DESSERT -

ASSIETTE DE FROMAGES

3 fromages du moment, salade, beurre demi-sel

CAFÉ GOURMAND

Café, thé ou infusion, 3 assortiments de mini desserts

MELI MELO DE FRUITS

Crumble, mélange de fruits d'automne, sauce chocolat

CHARLOTTE POIRE CHOCOLAT

Biscuit, chocolat, poire

BRIOCHE FACON PAIN PERDU

Caramel au beurre salé

PROFITEROLES

Glace vanille, sauce chocolat chaud

COUPE COLONEL

Glace citron vert, vodka

COUPE D'AUTOMNE

Glace vanille, compotée de poire, raisins secs, rhum, chantilly



Menu des petits Loups

Plat-dessert 10€

Entrée-plat-dessert 12€

SIROP A L'EAU OU DIABOLO

Grenadine, fraise, menthe, framboise, pêche

CREVETTES OU TERRINE DE CAMPAGNE

NUGGETS MAISON OU STEAK HACHE OU MERLU PANÉ

1 BOULE DE GLACE OU BROWNIE AU CHOCOLAT

Vanille, chocolat ou fraise

Prix net service compris

Menu La Belle Aventure

Entrée-plat 31€

Plat-dessert 24€

Entrée-plat-dessert 36€

- ENTREE -

SALADE VENDÉENNE

Salade, gesiers, lardons, magret fumé, mogettes, jambon de Vendée

CUISSES DE GRENOUILLES

Cuisses de grenouilles persillade

FEUILLETÉ DE LA MER

Feuilleté, fruits de mer, légumes

CROMESQUIS DE LÉGUMES

Croquettes de légumes, pickels, sauce tartare

- PLAT -

FILET DE ROUGET

Rouget, risotto crémeux à la courge

DAUBE DE SANGLIER

Sanglier FR, purée de courge au cumin

SOURIS D'AGNEAU

Souris d'agneau NZ au romarin, poelé de champignons d'automne

BLANQUETTE DE MOGETTES

Blanquette de mogettes aux légumes

- DESSERT -

ASSIETTE DE FROMAGES

3 fromages du moment, salade, beurre demi-sel

CAFÉ GOURMAND

Café, thé ou infusion, 3 assortiments de mini desserts

MELI MELO DE FRUITS

Crumble, mélange de fruits d'automne, sauce chocolat

CHARLOTTE POIRE CHOCOLAT

Biscuit, chocolat, poire

BRIOCHE FACON PAIN PERDU

Caramel au beurre salé

PROFITEROLES

Glace vanille, sauce chocolat chaud

COUPE COLONEL

Glace citron vert, vodka

COUPE D'AUTOMNE

Glace vanille, compotée de poire, raisins secs, rhum, chantilly



- ENTREES -

SALADE BELLE AVENTURE 11.00€

Salade, magret fumé, lardons, figue rôtie, graines de courge

BRUSCHETTA VENDÉENNE 11.00€

Pain, purée de moquette, jambon de Vendée, sauce mizotte

POELON D'ESCARGOTS 11.00€

Escargots de Beaulieu-sous-la-Roche, noix, persillade, crème, oignons, jambon de Vendée

VELOUTÉ DE POTIMARRON 11.00€

Velouté de potimarron, huile de noix

SALADE VENDÉENNE 15.50€

Salade, gesiers, lardon, magret fumé, moquettes, jambon de Vendée

CUISSES DE GRENOUILLES 15.50€

Cuisses de grenouilles persillade

FEUILLETÉ DE LA MER 15.50€

Feilleté, fruits de mer, légumes

CROMESQUIS DE LÉGUMES 15.50€

Croquettes de légumes, pickels, sauce tartare

- POISSONS -

RATA DE SEICHE 16.00€

Seiche, pommes de terre, carottes, poireaux, champignon

FILET DE ROUGET 22.50€

Rouget, risotto crémeux à la courge



- VIANDES -

JOUE DE PORC CONFITE 16.00€

Porc FR confit dans la graisse de canard, carottes couleurs glacées

FAUX-FILET FRITES 16.00€

Boeuf FR 200g, frites rustiques maison, salade
Sauce au choix : Roquefort, Maître d'hôtel, Poivre, Échalote, Moutarde

DAUBE DE SANGLIER 22.50€

Sanglier FR, purée de courge au cumin

SOURIS D'AGNEAU 22.50€

Souris d'agneau NZ au romarin, poelé de champignons d'automne

- AUTRES PLATS -

RISOTTO CHAMPIGNONS 16.00€

Riz, champignons, tuile de parmesan

BLANQUETTE DE MOGETTES 22.50€

Blanquette de mogettes aux légumes

- DESSERTS -

ASSIETTE DE FROMAGES

3 fromages du moment, salade, beurre demi-sel

CAFÉ GOURMAND

Café, thé ou infusion, 3 assortiments de mini desserts

MELI MELO DE FRUITS

Crumble, mélange de fruits d'automne, sauce chocolat

CHARLOTTE POIRE CHOCOLAT

Biscuit, chocolat, poire

BRIOCHE FACON PAIN PERDU

Caramel au beurre salé

PROFITEROLES

Glace vanille, sauce chocolat chaud

COUPE COLONEL

Glace citron vert, vodka

COUPE D'AUTOMNE

Glace vanille, compotée de poire, raisins secs, rhum, chantilly





- LES BLANCS -

CÔTES DE GASCOGNE	IGP COLOMBELLE Vin moelleux	5.00€		25.00€
FIEFS VENDEENS	AOC MAREUIL (MOURAT)	4.15€	12.80€	20.70€
SAUVIGNON	AOC MENETOU-SALON	6.45€		32.10€
	AOP CHEVERNY	5.30€		26.60€
CHARDONNAY	IGP PAYS D'OC	5.70€		28.70€
ITALIE	GRILLO SICILIA DOC - ANGELO	5.20€		26.00€
	VIN DU MOMENT	4.00€		20.90€

- LES ROSÉS -

FIEFS VENDEENS	AOC MAREUIL (MOURAT)	4.15€	12.80€	20.70€
	VIN DU MOMENT	4.00€		20.90€

- LES ROUGES -

FIEFS VENDEENS	AOC MAREUIL (MOURAT)	4.15€	12.80€	20.70€
BORDEAUX	AOC COTES DE BOURG	7.00€		35.00€
	BIO BLAYE	5.00€		25.00€
VAL DE LOIRE	AOC CHINON	4.60€	16.50€	23.10€
	AOC ST NICOLAS DE BOURGUEIL	3.95€	12.40€	19.80€
CÔTES DE RHÔNE	AOP CUVÉE LOU MAS	4.20€		20.90€
LANGUEDOC	BIO AOP CUVÉE DES ZINZINS	4.30€		21.30€
ITALIE	MONTEPULCIANO	5.20€		26.00€
	VIN DU MOMENT	4.00€		20.90€

- LES PÉTILLANTS -

CHAMPAGNE	TSARINE PREMIUM BRUT	11.55€		57.60€
DIVERS	ST CHARLES DU ROY BRUT	4.95€		24.70€
	LE PETIT ÉTOILÉ SANS ALCOOL	4.30€		21.50€

- APERITIFS -

KIR PÉTILLANT	5.40€
Cassis, mûre, pêche, framboise	
COCKTAIL DE JUS DE FRUITS	5.00€
Jus de pomme, pamplemousse, orange, sirop de fraise	
COCKTAIL DU MOMENT	6.50€

- BIERES -

1664 0.0 33CL	4.00€
TOURTEL CITRON 27.5CL	4.00€

- SOFTS -

JUS DE FRUITS 25CL	4.00€
Orange, Pamplemousse, Pomme, Ananas	
COCA-COLA ORIGINAL 33CL	4.00€
COCA-COLA SS SUCRE 25CL	3.00€
ORANGINA 25CL	3.00€
FUZETEA 25CL	4.50€
SCHWEPES AGRUMES 25CL	4.50€
LIMONADE LORINA 20CL	2,50€
DIABOLO	2.30€
Grenadine, Fraise, Menthe	
SIROP A L'EAU	0.50€
Grenadine, Fraise, Menthe	

- EAUX -

EVIAN 1L	4.80€
EVIAN 50CL	3.90€
BADOIT 1L	4.80€
BADOIT 50CL	3.90€
BADOIT INTENSE 33CL	3.30€

- BOISSONS CHAUDES -

CAFE EXPRESSO	2.10€
DOUBLE EXPRESSO	3.50€
CAFE ALLONGE	2.10€
CAFE DECAFÉINÉ	1.90€
THÉ	2.50€
Thé noir, thé vert, thé vert menthe	
INFUSION	2.30€
Verveine, verveine menthe	

- COCKTAILS -

BELLE AVENTURE	6.50€
Kiki pêche, pamplemousse, curaçao	
EXOTIQUE	6.50€
Pasoa, orange, pétillant	
SAUVAGE	6.50€
Crème de mûre, jus de pomme, calvados, pétillant	
AMÉRICANO	6.50€
Martini rouge, campari	
COCKTAIL DU MOMENT	7.00€

- CLASSIQUES -

KIR 12CL	4.00€
Cassis, mûre, pêche, framboise	
KIR PÉTILLANT 12CL	5.50€
Cassis, mûre, pêche, framboise	
KIKI VENDÉEN 6CL	4.00€
Pêches de vignes ou fruits rouges ou épines noires	
PINEAU DES CHARENTES 8CL	5.30€
blanc ou rosé	
RICARD 2CL	3.50€
PORTO 8CL	5.60€
MARTINI 4CL	4.50€
Rouge ou blanc	
SUZE 9CL	4.00€

- WHISKY -

CLAN CAMPBELL 4CL	4.70€
JACK DANIEL'S 4CL	8.00€
CHIVAS REGAL 4CL	11.40€

- BIÈRES -

BIERE PRESSION 25CL	3.90€
BIERE PRESSION 50CL	7.70€
PICON BIERE 25CL	4.00€
PICON BIERE 50CL	7.80€
PRESSION DE SAISON 25CL	4.50€
PRESSION DE SAISON 50CL	8.90€
MÉLUSINE BLANCHE 33CL	4.50€

- DIGESTIFS -

COGNAC 2CL	3.20€
CALVADOS 2CL	3.50€
MENTHE PASTILLE 2CL	2.70€
COGNAC AUX AMANDES 2CL	5.50€
POIRE WILLIAM 2CL	5.20€